



# Persatuan Pengguna Pulau Pinang Consumers Association of Penang

檳城消費人協會 பிளாங்கு பயனீட்டாளர் சங்கம்

Websites:  
[www.consumer.org.my](http://www.consumer.org.my)

10 Jalan Masjid Negeri, 11600 Pulau Pinang, Malaysia  
Tel: 604-8299511 Fax: 604-8298109  
email: [consumerofpenang@gmail.com](mailto:consumerofpenang@gmail.com)

## Kenyataan Akhbar

22 Mac 2021

### **Pengguna Malaysia juga berhak mendapat telur yang selamat dimakan – CAP**

Persatuan Pengguna Pulau Pinang (CAP) menggesa pihak berkuasa agar menjalankan siasatan ke atas semua ladang ternakan ayam bagi mengesan pencemaran bakteria salmonella.

Langkah ini perlu diambil berikutan tindakan kali kedua Agensi Makanan Singapura (SFA) menarik balik bekalan telur yang diimport dari Malaysia setelah mengesan bakteria *salmonella enteritidis*(SE) di dalamnya, kali ini dari sebuah ladang di Perak. Ia berlaku beberapa hari selepas bakteria yang sama ditemui dalam telur dari sebuah ladang lain di Malaysia.

Dalam maklum balas mengenai isu ini, Menteri Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna (KPDNHEP) Dato Sri Alexander Nanta Linggi berkata, kementeriannya akan mengenakan kawalan yang lebih ketat ke atas bekalan telur di peringkat pengeluaran dan pengedarannya. Beliau menegaskan tindakan ini diambil bagi memastikan ia tidak menjejaskan bekalan telur untuk pasaran tempatan.

Sungguhpun kita berasa lega mendengar bekalan telur kepada pengguna akan diperhatikan, pengguna di Malaysia juga berhak mendapatkan telur yang tidak tercemar dengan bakteria berbahaya seperti *salmonella enteritidis*(SE).

Industri ternakan ayam-itik menjadi sumber penting yang membekalkan protein daging kepada rakyat Malaysia. Nilai keseluruhan jualan telur ayam dan daging ayam dari ladang dipercayai melebihi RM10 bilion setahun.

Secara purata, pengambilan daging ayam adalah sekitar 45 kg dan telur ayam sekitar 370 biji perkapita (seorang) setahun. Ini merupakan permintaan harian kira-kira 30 juta telur sehari.

Industri ayam-itik merupakan segmen ternakan Malaysia yang paling menguntungkan dan mempunyai nilai keluaran tertinggi, dengan purata pengeluaran harian sekitar 2 juta ekor (*Asian Poultry Magazine*, 2020).

Pengeluaran sekitar 840 juta ekor ayam setahun dan 10 bilion telur setahun adalah proses perindustrian yang menggunakan berbagai peralatan. Ini bermakna proses itu terdedah kepada risiko kerosakan yang menjejaskan keselamatan ayam yang dihasilkan.

Ladang untuk ayam daging biasanya terdiri daripada bangsal ayam, setiap satu menempatkan sehingga 25,000 ekor ayam yang menggunakan peralatan untuk palung makanan, palung minuman, pengudaraan, kawalan suhu, tempat simpanan makanan ternak, pengagihan makanan ternak, cahaya dan sistem kawalan.

Ayam telur biasanya dibela dalam sangkar. Setiap ladang terdiri dari bangsal berganda, dan setiap bangsal biasanya menempatkan antara 20,000 hingga 60,000 ekor ayam. Peralatan dengan kendalian automatik adalah sangkar, palung makanan, palung minuman, pengumpulan telur, cahaya, pengangkutan baja, tempat simpanan dan agihan makanan ternakan, sistem kawalan, pengudaraan dan kawalan suhu.

Industri pengeluaran ayam adalah tidak berperikemanusiaan kerana ayam tidak ditenak secara semula jadi dan ditempatkan dalam keadaan bersesak dan kotor.

Melihat situasi semasa pengeluaran ayam-itik di Malaysia, kita boleh bayangkan masalah yang akan dihadapi dalam pengeluaran tersebut jika berlaku gangguan kepada peralatan atau bekalan tenaga.

Dalam satu kenyataan pada Ahad (14 Mac), Jabatan Perkhidmatan Veterinar (DVS) Malaysia berkata ia sedang meneliti proses penghasilan telur, rekod vaksinasi dan proses pengawasan penyakit di ladang ternakan untuk cuba mengesan sumber pencemaran SE.

Hingga kini kita tidak pernah mendengar telur di pasaran Malaysia diuji untuk SE atau ditarik balik akibat pencemaran. Kita hanya mendengar berita telur ditarik balik dari negara yang mengimportnya.

Ladang yang terlibat menghasilkan telur yang tercemar itu merupakan ladang yang besar dalam industri tersebut dan lazimnya mengendalikan pasaran eksport. Bagaimana pula dengan ladang yang membekalkan telur kepada pasaran tempatan?

Menurut pihak berkuasa bakteria SE boleh dimusnahkan dengan kepanasan dan telur selamat dimakan jika dimasak dengan sempurna. Jika begitulah keadaannya, kenapakah telur dari ladang yang terlibat ditolak oleh pihak berkuasa Singapura?

Sehubungan dengan penarikan semula yang terbaharu ini, CAP menggesa pihak berkuasa agar:

- Menyiasat semua ladang penternakan ayam itik di negara ini untuk memastikan ia mematuhi peraturan keselamatan makanan.
- Memantau bagaimana ayam-itik ditenak yang mungkin menyumbang kepada pencemaran salmonella.
- Menubuhkan satu jawatankuasa untuk menyiasat kelemahan sistem pemantauan kita berhubung keselamatan makanan.

Laporan berulang mengenai produk makanan Malaysia yang tidak selamat oleh pihak berkuasa negara luar jelas menunjukkan pemantauan keselamatan makanan kita masih belum mencukupi.

Mohideen Abdul Kader  
Presiden  
Persatuan Pengguna Pulau Pinang